
NORME-CADRE POUR LES NORMES CEE-ONU RELATIVES AUX PRODUITS SECS ET SÉCHÉS

2022 ÉDITION

**La présente édition révisée de la Norme-cadre a été établie à partir du document
ECE/CTCS/WP.7/2022/9 adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-septième session**



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2022

Norme-cadre pour les normes CEE-ONU concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des produits secs et séchés – 2022

Introduction

La présente Norme-cadre sert de guide pour la mise au point ou la révision des normes. Les caractéristiques variant selon les produits, les sections de la Norme-cadre ne s'appliquent pas toutes nécessairement. Il est alors admis d'utiliser des textes à choix selon le produit considéré.

NORME-CADRE POUR LES NORMES CEE-ONU

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

PRODUITS SECS ET SÉCHÉS

Les conventions suivantes ont été employées dans le texte :

{texte}: Explication concernant l'utilisation de la Norme-cadre. Elle n'apparaît pas dans les normes.

<texte>: Textes à choix ou texte pour lequel il existe plusieurs variantes selon le produit.

NORME CEE-ONU DDP-*{code du produit}*

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale
des *{nom du produit}*

I. Définition du produit

La présente norme vise les *{nom du produit}* des variétés (cultivars) issues de {référence botanique latine en caractères *italiques*, suivie le cas échéant du nom de l'auteur}, destinés (destinées) à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils (elles) doivent être mélangés (mélangées) à d'autres produits pour être consommés (consommées) directement sans autre transformation. En sont exclus (exclues), les *{nom du produit}* qui ont été salés (salées), sucrés (sucrées), aromatisés (aromatisés) ou grillés (grillées) et ceux destinés (celles destinées) à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les *{nom du produit}* doivent présenter, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la Norme. Le détenteur/vendeur de produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les *{nom du produit}* doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

{La section appropriée devrait être incluse dans la Norme.}

{a) Caractéristiques des *{nom du produit}* en coque}

La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée {selon la nature du produit} ;
- Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus du péricarpe adhérent qui touchent au total plus de ... % de sa surface ;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de la coque et qui ne touchent au total pas plus de ... % de la surface de la coque ;
- Bien formée ; sans malformation visible.

L'amande doit être :

- Exempte de rancissement ;
- Suffisamment développée ; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées ou qui comportent plus de ... % de parties desséchées [déshydratées], sèches ou dures, et les coques vides ;
- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de l'amande et qui ne touchent au total pas plus de ... % de sa surface ;
- Bien formée < ; les amandes jumelles ou doubles, c'est-à-dire les amandes de forme caractéristique ayant un côté plat ou concave, du fait du développement de deux amandes dans la même coque, ne sont pas considérées comme un défaut>.

L'ensemble du produit (coque et amande) doit être :

- Sain ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempt de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempt d'attaques de ravageurs, y compris exempt d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempt d'humidité extérieure anormale ;
- Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

{Selon la nature du produit, d'autres dispositions peuvent être ajoutées.}

¹ La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

{b) Caractéristiques de l'amande de {nom du produit}}

- Intacte ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
 - {Selon la nature du produit ou la présentation prévue, la Norme peut préciser que le produit ne doit pas nécessairement être intact ;}
 - Saine ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
 - Propre ; presque exempte de toute matière étrangère visible ;
 - {Selon la nature du produit, l'utilisation de farine, de sucre, de sel ou de toute autre substance autorisée peut être prévue ;}
 - Suffisamment développée ; sont exclues les amandes ratatinées ou racornies qui sont extrêmement aplaties et ridées ou qui comportent plus de ... % de parties desséchées [déshydratées], sèches ou dures ;
 - Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste de l'amande et qui ne touchent au total pas plus de ... % de sa surface ;
 - Bien formée ;
 - Exempte de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
 - Exempte d'attaques de ravageurs, y compris exempte d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
 - Exempte de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
 - Exempte de rancissement ;
 - Exempte d'humidité extérieure anormale ;
 - Exempte d'odeur et/ou de saveur étrangères.
- {Selon la nature du produit, des dispositions peuvent être ajoutées ou supprimées.}

{c) Caractéristiques des produits séchés}

- Intacts (Intactes) ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- {Selon la nature du produit ou la présentation prévue, la Norme peut préciser que le produit ne doit pas nécessairement être intact ;}
- Sains (Saines) ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres, presque exempts (exemptes) de toute matière étrangère visible ;
- {Selon la nature du produit, l'utilisation de substances d'enrobage autorisées peut être prévue ;}
- Suffisamment développés (développées) ;
- Exempts (Exemptes) de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts (Exemptes) d'attaques de ravageurs, y compris exempts (exemptes) d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts (Exemptes) de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du produit et qui ne touchent au total pas plus de ... % de sa surface ;
- Exempts (Exemptes) de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts (Exemptes) de fermentation ;
- Exempts (Exemptes) d'humidité extérieure anormale ;

- Exempts (Exemptes) d'odeur et/ou de saveur étrangères.

{Selon la nature du produit, des dispositions peuvent être ajoutées ou supprimées.}

{Dispositions pour les produits en coque, les produits décortiqués et les produits séchés.}

Les *{nom du produit}* doivent être dans un état qui leur permette :

- De supporter le transport et la manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des *{nom du produit}* :

- Ne doit pas être supérieure à ... % ;
- <Les *{nom du produit}* séchés (séchées) dont la teneur en eau se situe dans une fourchette comprise entre ... % et ... % devraient être étiquetés (étiquetées) comme étant à teneur en eau élevée ou selon une dénomination équivalente.>

{Le pourcentage devrait toujours être indiqué à une décimale près, par exemple 10,0 %. Pour les produits secs en coque, la teneur en eau peut être fixée pour l'amande ou pour le produit entier.}

Les *{nom du produit}* peuvent être traités (traitées) avec des conservateurs ou conservés (conservées) par d'autres moyens (par exemple, par pasteurisation).

C. Classification

Sur la base de la liste des défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les *{nom du produit}* sont classés (classées) dans les catégories suivantes :

<Catégorie « Extra »,> Catégorie I <et Catégorie II>.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans le colis.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage est <facultatif/obligatoire>. Le calibre est déterminé par l'un des moyens suivants :

- Le criblage, qui détermine le diamètre minimal (en millimètres ou en pouces) ;
- Le comptage, qui détermine le nombre d'unités par unité de poids <en indiquant « supérieur/inférieur à », le cas échéant> ;
- Une fourchette de calibres, c'est-à-dire les diamètres minimal et maximal (en millimètres ou en pouces) ; le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

<Les procédés de calibrage/fourchettes de calibres autres que ceux qui sont indiqués ci-dessus sont admis à condition que le calibre ou la fourchette de calibres soit précisé(e) sur l'étiquette.>

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie(s) à <l'annexe I/l'annexe II> de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés {indiquer l'annexe appropriée selon le type de produit}. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

{Il convient d'éviter toute définition fondée sur des échelles ou des codes de calibre déterminés afin que la Norme puisse être appliquée dans les pays ayant des usages différents en matière de commerce et de calibrage.}

{Quand le calibre est déterminé sur la base du nombre de fruits par unité de poids, la Norme peut, au besoin, comporter une disposition spéciale.}

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

<a) Tableau pour les produits en coque>

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des produits en coque)		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales Dont pas plus de : Produits insuffisamment développés ou coques vides Produits moisissés Produits rances, endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés Ravageurs vivants	0	0	0
{D'autres tolérances peuvent être ajoutées au besoin}			
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage) Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total, en fonction des caractéristiques du produit. {Les tolérances de calibre ne s'appliquent pas si le calibre est exprimé en nombre par unité de poids et qu'il est défini par une fourchette de calibres (par exemple, calibre 2 = 45 à 50 unités/kg)}	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts Matières étrangères (d'origine organique), telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
Matières étrangères (d'origine inorganique), telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
{Nom du produit} appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e) – en fonction des caractéristiques du produit.	10	10	10

{Note : Les défauts et les tolérances peuvent être cumulés ou dissociés en fonction des caractéristiques du produit et des pratiques commerciales.}

Note : Les tolérances admises pour chaque catégorie peuvent être utilisées dans leur intégralité uniquement pour les défauts touchant la coque, sous réserve que le produit ne présente aucun autre défaut.

<b) Tableau pour les produits décortiqués {produits secs présentés sans coque}>

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales Dont pas plus de : Produits insuffisamment développés, ratatinés et racornis Produits moisissés Produits rances, endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés Ravageurs vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage) Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total {Les tolérances de calibre ne s'appliquent pas si le calibre est exprimé en nombre par unité de poids et qu'il est défini par une fourchette de calibres (par exemple, calibre 2 = 45 à 50 unités/kg)}	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts Matières étrangères (d'origine organique), telles que coques vides, fragments de coque, fragments de brou, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
Matières étrangères (d'origine inorganique), telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
{ <i>Nom du produit</i> } appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e) – en fonction des caractéristiques du produit	10	10	10

{*Note* : Les défauts et les tolérances peuvent être cumulés ou dissociés en fonction des caractéristiques du produit et des pratiques commerciales.}

<c) Tableau pour les produits séchés>

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales Dont pas plus de : Produits insuffisamment développés (facultatif) Produits moisissés			

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Produits fermentés ou endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés			
Ravageurs vivants	0	0	0
{D'autres tolérances peuvent être ajoutées au besoin.}			
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total			
{Les tolérances de calibre ne s'appliquent pas si le calibre est exprimé en nombre par unité de poids et qu'il est défini par une fourchette de calibres (par exemple, calibre 2 = 45 à 50 unités/kg)}	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères (d'origine organique), telles que coques libres, fragments de coque, fragments de brou, feuilles, poussières (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
Matières étrangères (d'origine inorganique), telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,25	0,25	0,25
{Nom du produit} appartenant à d'autres variétés ou types commerciaux que celle (celui) indiqué(e) – en fonction des caractéristiques du produit	10	10	10

{Note : Les défauts et les tolérances peuvent être cumulés ou dissociés en fonction des caractéristiques du produit et des pratiques commerciales.}

{La Norme peut aussi prescrire une tolérance pour le calibre minimal.}

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis⁴ doit être homogène et comporter uniquement des {nom du produit} de même origine, qualité, <forme,> calibre (en cas de calibrage), variété <ou type commercial> (en cas de marquage), et année de récolte (en cas de marquage).

{Selon la nature du produit, la Norme peut également prescrire l'homogénéité en ce qui concerne la variété et/ou le type commercial.}

{Selon la nature du produit, d'autres dispositions sont possibles.}

<Pour les catégories « Extra » et I, les produits doivent être de la même variété et/ou du même type commercial.> {Selon la nature du produit, la Norme peut également prescrire l'homogénéité en ce qui concerne l'année de récolte, la forme et/ou la couleur.}

La partie visible du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

⁴ Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

B. Conditionnement

Les *{nom du produit}* doivent être conditionnés (conditionnées) de façon à être convenablement protégés (protégées).

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être presque exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale⁶, si le pays appliquant un tel système est répertorié dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- Nom du produit ;
- Nom de la variété et/ou type commercial (facultatif) *{selon la nature du produit}* ;
- *{Nom du produit}* <à teneur en eau élevée> <à chair tendre> ou dénomination équivalente et teneur en eau, selon qu'il convient ;
- Type ou forme *{selon les définitions données dans la Norme}*.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁷ et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte *{selon la nature du produit}* ;

⁵ Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays n'est pas le pays d'origine.

⁷ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif <obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée>).

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Annexe I

Détermination de la teneur en eau des produits séchés

Méthode 1 – méthode de référence de laboratoire

1. Portée et champ d'application

La présente méthode de référence sert à déterminer la teneur en eau des fruits séchés tels qu'abricots, figues, prunes, dattes, raisins, pommes, poires, etc., séchés ou desséchés [déshydratés].

2. Référence

La présente méthode est basée sur la méthode prescrite par l'AOAC : AOAC Official Method 934.06 – Moisture in Dried Fruit.

3. Définition

Teneur en eau des fruits séchés : par convention, la perte de masse est mesurée dans des conditions d'essai précisées dans la méthode 934.06 de l'AOAC. La teneur en eau est exprimée en pourcentage de la masse (grammes pour 100 grammes).

4. Principe

Détermination de la teneur en eau d'une fraction d'épreuve, par dessiccation à 70 ± 1 °C pendant six heures dans une étuve sous une pression ≤ 100 mm Hg (13,3 kPa).

5. Matériel et produits (voir la méthode 934.06 de l'AOAC)

5.1 Balance d'analyse avec sensibilité de 1 mg ou meilleure.

5.2 Broyeur ou hachoir mécanique.

5.3 Capsule en métal résistant à la corrosion, munie d'un couvercle bien ajusté d'environ 8,5 cm de diamètre, permettant de répartir la fraction d'épreuve à raison d'environ 0,2 g/cm² ou moins.

5.4 Étuve à vide à chauffage électrique munie d'une commande thermostatique permettant une régulation en fonctionnement normal à 70 ± 1 °C sous une pression ≤ 100 mm Hg (13,3 kPa).

5.5 Dessiccateur, contenant un agent déshydratant efficace.

5.6 Bain de vapeur.

6. Mode opératoire

Se conformer aux conditions d'essai précisées dans la méthode 934.06 de l'AOAC : AOAC Official Method 934.06 for Moisture in Dried Fruit, avec les indications complémentaires ci-après concernant la préparation de l'échantillon à analyser :

Homogénéiser l'échantillon de laboratoire et prélever au moins 100 g de fruits séchés qui constitueront l'échantillon d'analyse. Pour les fruits à noyau non dénoyautés (abricots, prunes, pêches, dattes, etc.), retirer les noyaux et utiliser le reste comme échantillon d'analyse.

Broyer ou hacher l'échantillon d'analyse jusqu'à obtention de particules fines, au moyen d'un broyeur ou d'un hachoir mécanique, sans surchauffer le produit, ou couper et broyer à la main si nécessaire au moyen d'un couteau, de ciseaux, d'un mortier et d'un pilon ou d'un autre instrument semblable.

Utiliser 5,0 à 10 g du produit broyé ou haché comme fraction d'épreuve. À l'aide d'une spatule, mélanger la fraction d'épreuve avec environ 2 g de fibre de verre finement découpée ou de sable lavé et peser à 0,001 g près.

Si nécessaire, humidifier la fraction d'épreuve et la fibre de verre ou le sable lavé de quelques millilitres d'eau, mélanger intimement à l'aide de la spatule, et chauffer la capsule ouverte sur le bain de vapeur jusqu'à ce qu'elle soit presque sèche, puis terminer le séchage dans l'étuve à vide.

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon d'analyse.

7. Expression des résultats et rapport d'analyse

La teneur en eau, W , exprimée sous forme d'un pourcentage de la masse de l'échantillon (grammes par 100 grammes), est égale à :

$$W = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

où

M_0 est la masse, en grammes, de la capsule et du couvercle^{1, 2, 3}.

M_1 est la masse, en grammes, de la capsule et du couvercle et de la fraction d'épreuve avant séchage^{1, 2}.

M_2 est la masse, en grammes, de la capsule et du couvercle et de la fraction d'épreuve après séchage^{1, 2}.

Le résultat doit être la moyenne arithmétique des deux déterminations, si la différence entre les résultats est inférieure à 0,2 %. Transcrire le résultat à une décimale près.

Le rapport d'analyse doit spécifier la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit contenir tous les détails non précisés ou facultatifs des opérations ainsi que les incidents susceptibles d'avoir influencé les résultats. Il doit contenir également tous les éléments d'information nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

8. Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées simultanément, ou successivement sans perte de temps intermédiaire, par le même opérateur, utilisant le même matériel et dans le même laboratoire, ne doit pas être supérieure à 0,2 g d'eau pour 100 g d'échantillon.

Méthode 2 – méthode rapide

1. Portée et champ d'application

La présente méthode rapide sert à déterminer la teneur en eau des fruits séchés⁴.

2. Référence

La présente méthode est basée sur la méthode prescrite par l'AOAC : AOAC Official Method 972.20 – Moisture in Prunes and Raisins (Moisture Meter Method). Elle est aussi utilisée couramment comme méthode non officielle de détermination de la teneur en eau d'autres types de fruits séchés.

¹ Pesée à 0,001 g près.

² Éventuellement, avec la fibre de verre ou le sable lavé et la spatule.

³ Après chauffage en étuve pendant deux heures et refroidissement dans le dessiccateur.

⁴ Il est aussi possible d'employer d'autres méthodes rapides fondées sur des méthodes de différences de conductance, ou sur le principe de la perte de masse par chauffage au moyen d'un dispositif incluant une lampe halogène ou à infrarouge et une balance analytique intégrée, toujours à condition que la méthode et le dispositif soient étalonnés suivant la méthode de laboratoire.

3. Définition

Teneur en eau des fruits séchés : par convention, corrélation entre la teneur en eau et la conductance/température mesurées dans les conditions précisées dans la méthode officielle 972.20 de l'AOAC. La teneur en eau est exprimée en pourcentage de la masse (grammes pour 100 grammes).

4. Principe

Détermination de la conductance et de la température d'une fraction d'épreuve à l'aide du dispositif de mesure de l'humidité (moisture tester meter) et dans les conditions prescrites par la méthode 972.20 de l'AOAC. Le dispositif de mesure doit être étalonné selon la méthode de laboratoire pour chaque type de fruits séchés, compte tenu de la variété ou du type commercial et du type de présentation (entier, dénoyauté, effilé, en cubes, etc.) et, si nécessaire, de l'année de la récolte et/ou de l'origine.

5. Matériel et produits (voir la méthode 972.20 de l'AOAC)

- 5.1 Dispositif de mesure d'humidité de type A.
- 5.2 Thermomètre (s'il n'est pas intégré au dispositif de mesure de l'humidité).
- 5.3 Broyeur ou hachoir mécanique.

6. Mode opératoire

Suivre les conditions d'essai précisées dans la méthode 972.20 de l'AOAC : AOAC Official Method 972.20 – Moisture in Prunes and Raisins (Moisture Meter Method).

Effectuer la détermination sur deux fractions d'épreuve.

7. Expression des résultats et rapport d'analyse

7.1 Résultat

Le résultat doit être la moyenne arithmétique des deux déterminations. Transcrire le résultat à une décimale près.

7.2 Rapport d'analyse

Le rapport d'analyse doit spécifier la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit contenir tous les éléments d'information nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Annexe II

Détermination de la teneur en eau des produits secs

Méthode 1 – méthode de référence de laboratoire

1. Portée et champ d'application

La présente méthode de référence sert à déterminer la teneur en eau et matières volatiles des fruits secs en coque et des fruits secs décortiqués (amandes ou cerneaux).

2. Référence

Cette méthode est basée sur la méthode prescrite par l'Organisation internationale de normalisation (ISO) : ISO 665-2000 Graines oléagineuses – Détermination de la teneur en eau et matières volatiles.

3. Définition

Teneur en eau et matières volatiles des produits secs (en coque et décortiqués) : la perte de masse est mesurée dans les conditions d'essai précisées dans la norme ISO 665-2000 pour les graines oléagineuses de grosseur moyenne (voir le point 7.3 de l'ISO 665-2000). La teneur en eau est exprimée sous la forme d'une fraction, en pourcentage, de la masse de l'échantillon initial.

Pour les fruits en coque, quand la teneur en eau est exprimée à la fois pour le fruit en coque entier et pour l'amande ou le cerneau, en cas de litige entre les deux valeurs, la valeur de la teneur en eau du fruit en coque entier primera.

4. Principe

Détermination de la teneur en eau et matières volatiles d'une fraction d'épreuve, par dessiccation à 103 ± 2 °C dans une étuve à la pression atmosphérique jusqu'à l'obtention d'une masse pratiquement constante.

5. Matériel et produits (voir l'ISO 665-2000 pour davantage de détails)

5.1 Balance d'analyse avec sensibilité de 1 mg ou meilleure.

5.2 Broyeur mécanique.

5.3 Tamis à trous ronds de 3 mm.

5.4 Capsules en verre, porcelaine ou métal non corrosif, munies de couvercles bien ajustés, permettant de répartir la fraction d'épreuve à raison de $0,2 \text{ g/cm}^2$ environ (hauteur approximative, 5 mm).

5.5 Étuve électrique, à contrôle thermostatique, réglable de façon que la température soit comprise, en régime normal, entre 101 et 105 °C.

5.6 Dessiccateur, contenant un agent déshydratant efficace.

6. Mode opératoire

Se conformer aux conditions d'essai précisées dans l'ISO 665-2000 pour les graines oléagineuses de grosseur moyenne (points 7 et 7.3 de l'ISO 665-2000), mais en tenant compte des modifications spécifiques ci-après, concernant la préparation de l'échantillon à analyser.

Même si l'ISO 665-2000 établit une période initiale de trois heures dans l'étuve réglée à 103 ± 2 °C, il est recommandé une période initiale de six heures pour les fruits secs.

a) *Détermination de la teneur en eau et matières volatiles des amandes ou cerneaux :*

Pour les fruits secs décortiqués, homogénéiser l'échantillon de laboratoire et prendre au moins 100 g d'amandes ou de cerneaux en tant qu'échantillon à analyser.

Pour les fruits secs en coque, prendre au moins 200 g de fruits et les débarrasser de leur coque ainsi que des fragments ou particules de coque à l'aide d'un casse-noix ou d'un marteau ; utiliser le reste comme échantillon à analyser. La peau (cuticule ou spermodermis) de l'amande ou du cerneau fait partie de l'échantillon.

Broyer et tamiser l'échantillon jusqu'à obtention de fragments ne dépassant pas 3 mm. Pendant le broyage, il faut veiller à éviter la production de pâte (farine huileuse), la surchauffe de l'échantillon et la perte résultante d'eau (avec un hachoir mécanique par exemple, le broyage et le tamisage doivent se faire par des opérations successives de très courte durée).

Répartir de façon uniforme sur le fond de la capsule environ 10 g du produit broyé en tant que fraction d'épreuve, remettre le couvercle et peser l'ensemble. Effectuer deux déterminations sur le même échantillon.

b) *Détermination de la teneur en eau et matières volatiles sur des fruits secs en coque entiers (coque plus amande/cerneau) :*

Débarrasser l'échantillon de toutes les matières étrangères (poussières, étiquettes autocollantes, etc.). Homogénéiser l'échantillon de laboratoire et prélever au moins 200 g de fruits secs en coque en tant qu'échantillon à analyser.

Broyer les fruits entiers au moyen d'un broyeur Rass, Romer, Brabender ou similaire sans surchauffer le produit.

Répartir de façon uniforme sur le fond de la capsule environ 15 g du produit broyé en tant que fraction d'épreuve, remettre le couvercle et peser l'ensemble. Effectuer deux déterminations sur le même échantillon.

7. Expression des résultats et rapport d'analyse

Suivre toutes les instructions précisées dans l'ISO 665-2000 (sect. 9 et 11) en ce qui concerne la méthode de calcul et les formules, ainsi que l'expression des résultats, sans aucune modification¹.

8. Précision

En ce qui concerne les conditions de répétabilité et de reproductibilité, appliquer les prescriptions de la norme ISO 665-2000 (sect. 10.2 et 10.3) pour les graines de soja.

Méthode 2 – méthode rapide

1. Principe

Détermination de la teneur en eau au moyen d'un appareil de mesure basé sur le principe de la perte de masse par chauffage. L'appareil doit être muni d'une lampe halogène ou à infrarouge, avec balance d'analyse intégrée, étalonnée conformément à la méthode de laboratoire.

L'utilisation d'un appareil basé sur le principe de conductivité ou résistance électrique, comme les humidimètres et similaires, est aussi autorisée toujours à condition que l'appareil soit calibré selon la méthode de référence de laboratoire pour le produit testé.

¹ Les principaux points spécifiés sont les suivants :

- La teneur en eau et matières volatiles est exprimée sous forme de fraction, en pourcentage, de la masse de l'échantillon initial ;
- Le résultat est la moyenne arithmétique des deux déterminations ; la différence entre les deux déterminations ne devrait pas dépasser 0,2 % (fraction de la masse) ;
- Les résultats sont transcrits à une décimale près.

2. Matériel et produits

- 2.1 Broyeur mécanique ou hachoir à aliments.
- 2.2 Tamis à trous ronds de 3 mm (sauf indication contraire dans le mode d'emploi de l'appareil).
- 2.3 Lampe halogène ou à infrarouge, avec balance d'analyse intégrée avec sensibilité de 1 mg ou meilleure.

3. Mode opératoire

3.1 Préparation de l'échantillon à analyser

Suivre les instructions données pour la méthode de référence de laboratoire (sect. 6 a) et 6 b)) sauf indication contraire dans le mode d'emploi de l'appareil, en ce qui concerne notamment le diamètre des fragments.

3.2 Détermination de la teneur en eau

Procéder à la détermination sur deux fractions d'épreuve d'environ 5 à 10 g chacune, sauf indication contraire dans le mode d'emploi de l'appareil.

Répartir la fraction d'épreuve dans le fond du récipient d'essai, soigneusement nettoyé au préalable, et prendre note du poids de la fraction d'épreuve, calculé au milligramme près.

Suivre la procédure indiquée dans le mode d'emploi de l'appareil pour le produit à analyser, notamment en ce qui concerne l'ajustement des températures, la durée de l'essai et l'enregistrement des lectures de poids.

4. Expression des résultats

4.1 Résultat

Le résultat doit être la moyenne arithmétique des deux déterminations, si les conditions de répétabilité (4.2) sont respectées. Transcrire le résultat à une décimale près.

4.2 Répétabilité

La différence en valeur absolue entre les résultats respectifs des deux déterminations effectuées simultanément ou successivement sans perte de temps intermédiaire, par le même opérateur et dans les mêmes conditions sur un matériel d'analyse identique, ne doit pas dépasser 0,2 %.

5. Rapport d'analyse

Le rapport d'analyse doit spécifier la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit contenir tous les éléments d'information nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Annexe III

Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés

1. Terminologie recommandée

Termes	Définitions
<i>Amande (ou cerneau) :</i>	Partie comestible des fruits en coque, correspondant à la graine du fruit sec, pourvue d'une membrane externe ou tégument (testa ou épisperme).
<i>Amande pelée (blanchie) :</i>	Amande débarrassée de sa membrane externe ou tégument.
<i>Brou :</i>	Partie charnue non comestible du fruit sec en coque recouvrant la coque, qui doit être enlevée avant l'emballage du produit.
<i>Coque :</i>	Partie ligneuse non comestible du fruit sec en coque protégeant l'amande, qui correspond à l'endocarpe (drupes), au péricarpe (nucules) ou à la testa (strobiles ou fruits de forme conique).
<i>Noyau :</i>	Partie non comestible des drupes séchées correspondant à l'endocarpe et à la graine du fruit.
<i>Consommation directe :</i>	Produit qui parviendra au consommateur final sans subir de transformation ni de manipulation autre que le conditionnement ou l'emballage ; le tri, la sélection, le calibrage et le mélange ne sont pas considérés comme des opérations de transformation.
<i>Transformation :</i>	Opération distincte du conditionnement et de l'emballage, qui suppose une modification importante du produit, de sa forme ou de son aspect, telle que le décorticage, le pelage (blanchiment), le grillage ou la torréfaction, l'adjonction de sucre, de sel ou d'arômes, la fabrication de bâtonnets, de pâtes ou de farine, etc.
<i>Industrie alimentaire :</i>	Toute autre opération qui suppose soit la fabrication de produits alimentaires transformés (huiles, arômes, condiments, etc.), soit l'utilisation du produit comme ingrédient entrant dans la fabrication de différents produits alimentaires.
<i>Propre :</i>	Produit qui est presque exempt de toute matière étrangère adhérente et/ou de toute saleté adhérente visibles.
<i>Suffisamment sec ou séché :</i>	Fruit sec (en coque ou décortiqué) ou fruit séché qui, au moyen de procédés naturels ou artificiels de séchage, a atteint un taux d'humidité qui permet d'en préserver la qualité. {La teneur en eau maximale du produit devrait normalement être indiquée à cet égard.}
<i>Séchage naturel :</i>	Perte d'humidité obtenue uniquement au moyen de l'aération et/ou de la chaleur ambiante, sans recours à des sources extérieures de chaleur ni à des produits déshydratants.
<i>Mûr :</i>	Fruit séché qui a atteint une maturité suffisante, compte tenu de sa nature et de son utilisation finale. {S'il y a lieu, des indications relatives à la teneur en sucre minimale, à l'acidité, à la coloration minimale, au stade de développement ou autres peuvent être fournies.}

<i>Termes</i>	<i>Définitions</i>
<i>Conservateur :</i>	Produit qui prolonge la durée de conservation des produits alimentaires en les protégeant d'une altération par des micro-organismes ou par un processus biologique. Pour une définition plus détaillée, voir la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html .
<i>Additifs alimentaires :</i>	Aux fins des présentes normes, les additifs alimentaires sont des substances ajoutées de façon intentionnelle aux aliments pour en améliorer les qualités organoleptiques, l'aspect et/ou les caractéristiques. Pour une définition plus détaillée, voir la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html .
<i>Calibrage :</i>	Mesure des dimensions physiques des fruits secs (en coque ou décortiqués) ou des fruits séchés en fonction de leur calibre ; le calibrage est réalisé par rapport à une série d'intervalles définis par un calibre minimal et un calibre maximal, qui peuvent être exprimés de manières diverses, à savoir selon le diamètre de la section équatoriale, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.
<i>Criblage :</i>	Opération de calibrage des fruits secs (en coque ou décortiqués) ou des fruits séchés en fonction d'un calibre minimal ou maximal prédéterminé et résultat de cette opération ; ce résultat peut être exprimé par la mention du calibre minimal suivie des mots « et plus » ou par celle du calibre maximal suivie des mots « et moins ».
<i>Type commercial :</i>	Fruits secs (en coque ou décortiqués) ou fruits séchés qui appartiennent à différentes variétés présentant des caractéristiques techniques et/ou un aspect similaires. {S'il y a lieu, choisir la mention la plus précise.}
<i>Lot :</i>	Quantité d'un produit qui, au stade du contrôle, présente des caractéristiques homogènes en ce qui concerne l'identité de l'emballer ou de l'expéditeur, la nature du produit et son origine, la catégorie commerciale, le type d'emballage et de présentation du produit et, le cas échéant, la variété et/ou le type commercial, le calibre ou crible, et la couleur.
<i>Colis :</i>	Le terme « colis » est utilisé pour désigner les « emballages de vente » et les « préemballages ». Un colis est une partie d'un lot qui est présentée individuellement avec son contenu. Le colis est conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'emballages de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter les dommages liés à leur manipulation physique et à leur transport. Le colis peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des colis. Un emballage de vente est une partie d'un lot qui est présentée individuellement avec son contenu. L'emballage de vente est conçu de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.

2. Définition des défauts

a) Définitions génériques

<i>Termes</i>	<i>Définitions</i>
<i>Défaut ou dommage léger :</i>	Défaut ou combinaison de défauts qui nuisent à l'aspect du produit, y compris en particulier les défauts superficiels légers tels que taches, cicatrices, meurtrissures, altérations de la couleur, déchirures de la peau, blessures mécaniques, brûlures dues au soleil, etc., à condition qu'ils ne compromettent

Termes	Définitions
	pas nettement la comestibilité, la conservation ou la qualité commerciale du produit.
<i>Défaut ou dommage grave :</i>	Défaut ou combinaison de défauts qui nuisent gravement à l'aspect du produit ou qui en compromettent nettement la comestibilité, la conservation ou la qualité commerciale, y compris en particulier les défauts tels que moisissures, pourriture, attaques d'insectes, rancissement, saveur anormale, souillure très apparente, écrasement ou blessures mécaniques importantes, excès d'humidité, etc.
<i>Défaut intrinsèque :</i>	Anomalie par rapport aux caractéristiques des fruits mûrs qui ont été convenablement manipulés, y compris le manque de maturité, le développement insuffisant, les malformations, la germination, l'avortement, la déshydratation ou la dessiccation excessives, etc.
<i>Défaut superficiel :</i>	Imperfection visible et localisée qui nuit nettement à l'aspect extérieur <de la coque, de l'amande ou du fruit séché>, quelle qu'en soit la cause ou l'origine, intrinsèque ou extrinsèque, y compris les taches, les points noirs, les tavelures, les cicatrices, les marques de grêle, les gales, les boursoufflures, les meurtrissures et autres défauts similaires, mais à l'exclusion des imperfections résultant d'un défaut plus grave tel que les moisissures, la pourriture ou les attaques de ravageurs. {S'il y a lieu, ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut et indiquer la surface totale ou cumulée maximale tolérée par unité.}
<i>Tache :</i>	Altération apparente et localisée de la couleur extérieure, qui nuit nettement à l'aspect extérieur <de la coque, de l'amande ou du fruit>, quelle qu'en soit la cause ou l'origine, y compris les points noirs, les tavelures, etc., mais à l'exclusion des taches résultant d'un défaut plus grave tel que les moisissures, la pourriture ou les attaques de ravageurs. {S'il y a lieu, ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut et indiquer la surface totale ou la surface cumulée maximale tolérée par unité.}
<i>Altération de la couleur :</i>	Changement important et étendu de la couleur typique extérieure ou intérieure, quelle qu'en soit la cause ou l'origine, intrinsèque ou extrinsèque, y compris en particulier le noircissement et l'apparition de couleurs très foncées, mais à l'exclusion des altérations de la couleur résultant d'un défaut plus grave tel que les moisissures, la pourriture ou l'attaque de ravageurs. {S'il y a lieu, ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut et indiquer la surface totale maximale tolérée par unité}
<i>Blessures mécaniques :</i>	Craquelures, éclatements, déchirures, meurtrissures ou toute lésion touchant une partie importante de la peau, du tégument ou de la coque, ou bien de la chair du fruit ou de l'amande. {S'il y a lieu, ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut et indiquer la surface ou la longueur totale ou cumulée maximale tolérée par unité.}
<i>Attaques de ravageurs :</i>	Dommage ou contamination visibles causés par des insectes, des acariens, des rongeurs ou d'autres espèces animales, y compris la présence d'insectes et/ou acariens morts et de résidus ou déjections d'insectes/acariens.
<i>Ravageurs vivants :</i>	Présence de ravageurs vivants (insectes, acariens ou autres), quel que soit leur stade de développement (adulte, nymphe, larve, œuf, etc.).
<i>Pourriture :</i>	Décomposition importante due à l'action de micro-organismes ou à d'autres processus biologiques. Elle s'accompagne normalement d'un changement de texture (aspect mou ou aqueux) et/ou de modifications de la couleur (apparition d'une teinte brunâtre, puis noircissement).

Termes	Définitions
<i>Moisissure :</i>	Filaments de moisissure visibles à l'œil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur du fruit ou de l'amande.
<i>Odeur et/ou saveur étrangère :</i>	Toute odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
<i>Souillure :</i>	Saleté, terre, boue ou poussière adhérente ou incrustée, très apparente, qui produit un aspect onctueux, maculé, tacheté ou sale altérant gravement l'aspect du produit.
<i>Matière étrangère d'origine organique :</i>	Toute matière organique sans danger associée au produit, visible et/ou apparente, telle que morceaux de pédoncule, pédoncules, pédicelles, pédicelles libres, bois, feuilles, paille, coques libres ou fragments de coque, noyaux ou fragments de noyaux, téguments libres, membranes libres, péricarpes libres, papier, poils, etc. <i>Note :</i> Dans le cas des produits séchés collants, la matière étrangère est susceptible de coller au produit.
<i>Matière étrangère d'origine inorganique :</i>	Toute matière inorganique sans danger associée au produit, visible et/ou apparente, telle que cailloux, poussières, métal, verre, etc.
<i>Humidité extérieure anormale :</i>	Présence d'eau, d'humidité ou de condensation sur la surface du produit.
<i>Visible à l'œil nu (acuité visuelle normale ou de 20/20 après correction) :</i>	Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer d'autres défauts qui ne sont pas censés être visibles à l'œil nu.

b) Définitions pour les fruits à coque (en coque ou décortiqués)

Défauts de la coque

Tout défaut altérant l'aspect ou la qualité de la coque, tel que :

Termes	Définitions
<i>Coque brisée :</i>	Coque cassée, fendue ou présentant des dommages mécaniques importants ; l'absence d'une partie très petite de la coque ou une légère craquelure ne sont pas considérées comme un défaut, à condition que l'amande reste protégée.
<i>Endommagée mécaniquement :</i>	Coque présentant des lésions mécaniques très apparentes, même superficielles, telles que les marques prononcées résultant du décorticage. {S'il y a lieu, ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut, et indiquer la surface ou la longueur totale ou cumulée maximale tolérée par unité.}

Défauts de l'amande

Tout défaut altérant l'aspect, la comestibilité, la conservation ou la qualité de l'amande, tel que :

Termes	Définitions
<i>Fruit à coque vide ou creuse :</i>	Fruit à coque dont l'amande a avorté.
<i>Endommagée mécaniquement :</i>	Amande qui présente des lésions mécaniques superficielles (ébréchée ou éraflée) ou qui est incomplète (partiellement cassée), ainsi que les moitiés d'amande et les amandes fendues ou brisées ; l'absence d'une petite partie du tégument et/ou

Termes	Définitions
	<p>les écorchures ou les lésions très superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et/ou à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme un défaut.</p> <p>{S'il y a lieu, ajouter des définitions et des tolérances pour les amandes incomplètes, fendues et brisées et les moitiés d'amande, et les exclure de la définition de l'amande « endommagée mécaniquement ».}</p>
<i>Ébréchée :</i>	<p>Amande incomplète, partiellement cassée ou fendue, dont il manque moins du tiers par rapport à l'amande entière, en fonction des caractéristiques du produit.</p> <p>{S'il y a lieu, indiquer une proportion ou référence différente et/ou ajouter une définition de ce qui n'est pas considéré comme un défaut.}</p> <p>{Ébréchée est une rubrique facultative, les amandes ébréchées ou incomplètes pouvant être regroupées sous la définition d'« endommagée mécaniquement ».}</p>
<i>Brisée :</i>	<p>Portion d'amande plus grande qu'un morceau <mais plus petite qu'une amande ébréchée> (<, à laquelle il manque plus du tiers par rapport à l'amande entière mais> qui ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm).</p> <p>{S'il y a lieu, indiquer une autre proportion ou référence.}</p>
<i>Morceau :</i>	<p>Fragment ou petite portion d'amande de forme irrégulière qui passe à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm <mais qui ne passe pas à travers un tamis à mailles rondes {ou carrées} de ... mm>.</p> <p>{S'il y a lieu, compléter ou utiliser une autre référence.}</p>
<i>Moitié :</i>	<p>Amande fendue dans le sens longitudinal, dont les deux cotylédons sont séparés.</p> <p>{S'il y a lieu, ajouter des tolérances pour les moitiés d'amande ou les amandes fendues.}</p>
<i>Jumelle ou double :</i>	<p>Amande d'une forme caractéristique résultant du développement de deux amandes dans la même coque.</p> <p>{S'il y a lieu, ajouter des tolérances pour les amandes jumelles ou doubles.}</p>
<i>Insuffisamment développée :</i>	<p>Amande difforme, anormalement petite ou partiellement avortée, y compris les amandes racornies et ratatinées.</p> <p>{La forme et le calibre de l'amande peuvent changer selon les conditions de culture, mais pas au point que l'amande devienne difforme, racornie ou ratatinée.}</p> <p>{S'il y a lieu, ajouter des définitions et des tolérances pour les amandes racornies et ratatinées, et les exclure de la définition de l'amande « insuffisamment développée ».}</p> <p>{Pour les fruits en coque, une référence ou une spécification concernant le contenu comestible minimal (poids de l'amande comestible/poids du fruit en coque) ou le remplissage minimal de la cavité de la coque, peuvent être ajoutées, s'il y a lieu.}</p>
<i>Racornie et ratatinée :</i>	<p>Amande qui est anormalement ridée ou aplatie, et/ou déshydratée, sèche ou dure.</p>
<i>Callosité :</i>	<p>Cicatrice ou déformation due à des lésions mécaniques, à des maladies virales ou bactériennes, ou à des causes physiologiques.</p>
<i>Domage causé par la chaleur :</i>	<p>Domage dû à une température excessive au cours du séchage ou de la transformation, qui compromettent nettement la saveur, l'aspect ou la comestibilité du produit.</p>
<i>Rancissement :</i>	<p>Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant une saveur désagréable caractéristique ; l'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessairement que l'amande est rance.</p>

Termes	Définitions
<i>Germination :</i>	Développement apparent du germe, même si celui-ci n'est pas visible de l'extérieur.
<i>Peau adhérente :</i>	Membrane ou morceaux de membrane attachés à l'amande (parties comestibles).

c) Définitions spécifiques pour les fruits séchés

Termes	Définitions
<i>Endommagé mécaniquement :</i>	Fruit séché présentant des lésions mécaniques très apparentes qui touchent une partie importante de la peau ou de la pulpe, telles que les déchirures ou les meurtrissures très visibles, l'aplatissement, l'écrasement et d'autres défauts similaires ; les écorchures et les lésions superficielles <inférieures à ... mm de diamètre ou de longueur, et à ... mm de profondeur> ne sont pas considérées comme un défaut. {Pour les fruits séchés dont le noyau, les pépins, le pédoncule ou le pédicelle ont été ôtés, ou qui ont été coupés en tranches, portions, dés, rondelles ou morceaux, les lésions mécaniques normales résultant de telles opérations ne sont pas considérées comme un défaut.}
<i>Domage causé par la chaleur :</i>	Domage dû aux radiations solaires ou à une température excessive au cours du séchage, qui compromettent nettement l'aspect, la saveur ou la comestibilité du produit.
<i>Défaut de texture :</i>	Fruit séché comportant des parties non charnues (durcies, racornies ou creuses) qui correspondent à plus de ... du fruit.
<i>Callosité :</i>	Cicatrice ou déformation due à des lésions mécaniques (grêle, meurtrissures, écorchures, etc.), à des maladies virales ou bactériennes, ou à des causes physiologiques.
<i>Fermentation :</i>	Produit dont les sucres se sont décomposés en alcool et en acide acétique sous l'action d'une levure et d'une bactérie. Identifiable par son goût aigre/amer caractéristique. En cas d'odeur de fermentation à l'ouverture du colis, il faut vérifier que le produit n'est pas fermenté. Le produit qui est en début de fermentation mais qui n'a qu'un très léger goût aigre/amer n'est pas considéré comme défectueux.
<i>Teneur élevée en eau :</i>	Les produits séchés à teneur élevée en eau peuvent être obtenus de diverses manières : <ul style="list-style-type: none"> – Par séchage direct ; il est possible de nommer ces produits « produits à chair tendre » ; – En réhydratant des produits déjà séchés (avec ou sans processus supplémentaire de pasteurisation) ; il est possible de nommer ces produits « produits attendris ». <p>Ces produits ne sont pas considérés comme ayant été soumis à une « transformation ». Les produits séchés à teneur en eau élevée ne sont pas considérés comme des préparations à base de fruit. Quel que soit le procédé utilisé, le but est de parvenir à une teneur en eau déterminée qui est fixée dans la norme relative au produit.</p>
<i>Morceau :</i>	Fragment ou petite portion de produit séché de forme irrégulière <qui passe à travers un tamis à mailles rondes de ... mm> <qui correspond à moins de ... du produit séché entier>. {S'il y a lieu, compléter ou utiliser une autre référence.} {S'il y a lieu, les morceaux, brisures, portions, etc., peuvent être considérés

*Termes**Définitions*

comme des types de présentation et la Norme peut prévoir des spécifications relatives à leurs dimensions et à la forme.}

Adoptée en 1985.

Dernière révision en 2022.
